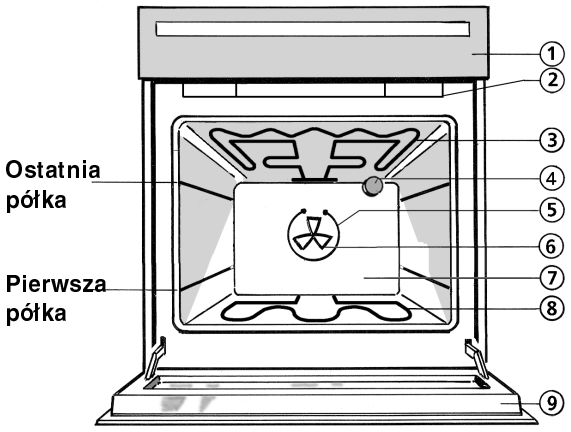
AKZ 319/02

PL

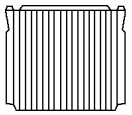
KARTA OPISOWA URZĄDZENIA



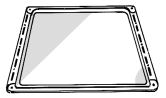
1. Panel sterowania
2. Wentylator chłodzenia (niewidoczny) Działanie wentylatora związane jest z poziomem temperatury w piekarniku i może trwać, po wyłączeniu piekarnika, jeszcze przez kilka minut.
3. Element grilla
4. Oświetlenie tylne piekarnika
5. Okrągły element grzewczy (niewidoczny)
6. Wentylator
7. Tylny panel katalityczny
8. Dolny element grzewczy (niewidoczny)
9. Zimne drzwiczki piekarnika

AKCESORIA

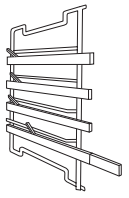
Grill:



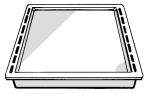
Tacka do pieczenia:



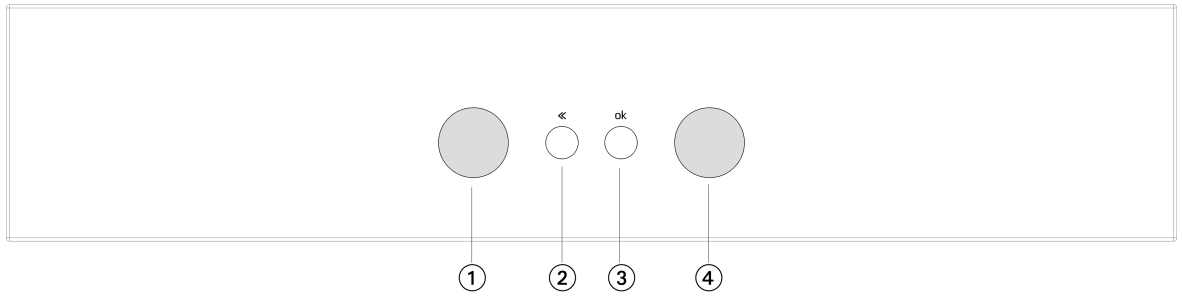
Prowadnice półek:



Tacka do ociekania:



PANEL STEROWANIA



1. Pokrętło załączanie / wyłączanie - wybór funkcji
2. Przycisk kasowania bieżącego wyboru i powrotu do poprzedniego wyboru.
3. Przycisk potwierdzenia
4. Pokrętło zmian wartości zaprogramowanych (temperatura, czas, poziomy). Do nawigacji pomiędzy funkcjami.

Pokrętła ukryte

- Aby skorzystać z pokrętła, należy je nacisnąć na środku.
- Pokrętło się wysuwa.
- Ustawić pokrętło na żądanej pozycji.

Po zakończeniu pieczenia, ustawić pokrętło na pozycji **0** i nacisnąć na środku, aby ponownie wróciło na swoje miejsce.

Tabela funkcji piekarnika

Funkcja	Temperatura zaprogramowana	Temperatura do regulacji	Opis funkcji
Oświetlenie	-	-	Włączenie wewnętrznej żarówki piekarnika
SZYBKIE NAGRZ.	200°C	50°C - 250°C	• Do szybkiego podgrzewania piekarnika. • Po osiągnięciu ustawionej temperatury, funkcja się wyłącza i rozlega się sygnał dźwiękowy, który wskazuje automatyczne przejście piekarnika na funkcję GRZANIE KONWENC.
GRZANIE KONWENC.	200°C	50°C - 250°C	• Służy do pieczenia mięsa, ryb i drobiu na środkowym poziomie. • Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę do piekarnika, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający osiągnięcie ustawionej temperatury.
GRILL/TURBOGRILL	3	1-5	Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, kiełbasek) oraz na rożnie, do podpiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Funkcja Grill może być wykorzystywana z różnym natężeniem mocy. Podczas pieczenia, drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Piecząc mięso, wlać nieco wody do tacki, co zmniejszy ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Zaleca się obracać potrawę w czasie gotowania Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). Funkcja może być wykorzystywana z różnym natężeniem mocy. Podgrzewać piekarnik przez 3-5 min. Podczas pieczenia, drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Piecząc mięso, wlać nieco wody do tacki (na pierwszej półce), co zmniejszy ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Zaleca się obracać potrawę w czasie gotowania.
TERMOOBIEG	160°C	50°C - 250°C	• Do pieczenia bez nagrzewania piekarnika, na jednej lub więcej półkach - artykuły żywnościowe, które wymagają takiej samej temperatury pieczenia (np.: ryby, warzywa, ciasta), bez wzajemnego przenikania zapachów.
MAXI COOKING	180°C	50°C - 250°C	• Do pieczenia mięsa w dużych kawałkach (duże pieczenie, indyki) zaleca się stosowanie tylko jednego poziomu pieczenia - pierwsza lub druga półka od dołu
CIASTA / WENT.	175°C	50°C - 250°C	• Do pieczenia na maks. 2 półkach. • W razie potrzeby, zaleca się zmieniać pozycję potrawy, co zapewni jej równomierne pieczenie.
SPECJALNE			• Patrz tabela programatora
USTWAWIENIA			• Patrz tabela programatora
PRZEPISY AUTO			• Patrz tabela programatora

Whirlpool is a registered trade mark of Whirlpool USA
© Copyright Whirlpool Europe S.r.l. All rights reserved

TABELA GRILLOWANIA

POTRAWY	Funkcja	Nagrzewanie (5 minut)	Półka od dołu	Poziom Mocy	Czas pieczenia (minuty)
Antrykot		X	4	5	30 - 40
Kotlety		X	4	5	30 - 40
Kiełbaski		X	3 - 4	5	30 - 40
Kotlety pieczone na żarze		X	4	5	35 - 45
Ryby (w kawałkach)		X	3 - 4	5	30 - 40
Udka kurczaka		X	3 - 4	5	40 - 50
Szaszłyki		X	3 - 4	5	35 - 45
Żeberka		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kurczaka		X	3	5	45 - 55

TABELE PIECZENIA

POTRAWY	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Poziom Dodatk. przyrum.	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
MIĘSO Jagnięcina, koźlina, baranina		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	2	200	100 - 110
		-	2	-	200	100 - 110
Pieczeń (cielęcina, wieprzowina, wołowina) (kg 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	2	3	200	100 - 110
		-	2	-	200	90 - 100
Kurczak, królik, kaczka		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	200	80 - 90
		-	2	-	200	85 - 95
Indyk (4-6 kg) + Poziom 3 Przyrumienianie		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		-	1	-	210	180 - 190
Gęś (kg 2)		X	2	3	210	100 - 130
		X	2	3	200	100 - 130
		-	2	-	200	100 - 130
RYBY (W CAŁOŚCI) (1-2 kg) Dorada, labraks, tuńczyk, łosoś, dorsz		X	2	1	200	45 - 55
		X	2	1	200	45 - 55
		-	2	-	200	50 - 60
RYBY (W KAWAŁKACH) (1 kg) Siodłak, tuńczyk		X	2	2	190	40 - 50
		X	2	2	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
WARZYWA Nadziewane papryki i pomidory		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		-	2	-	200	50 - 60

POTRAWY	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Poziom Dodatk. przyrum.	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
Pieczone ziemniaki		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
SŁODYCZE, CIASTA, ITP. Ciasta drożdżowe		X	2	-	180	40 - 50
		-	1	-	170	40 - 50
		-	2	-	170	40 - 50
Ciasta z nadzieniem serowym		X	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	70 - 80
		-	2	-	170	80 - 90
Tarta		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Strucla		X	2	-	200	50 - 55
		-	1 - 3	-	200	50 - 55
		-	2	-	200	50 - 55
Biszkopty		X	2	-	180	20 - 30
		-	1 - 3	-	170	20 - 30
		-	2	-	170	20 - 30
		X	2	-	180	35 - 45
Bezy		X	2	-	180	35 - 45
		-	1 - 3	-	180	35 - 45
		-	2	-	180	40 - 50
Słone tarty		X	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		-	2	-	200	45 - 60
Ciasta z nadzieniem owocowym np. z ananasem, brzoskwinią		X	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Bezy		-	2	-	90	120 - 150
		-	1 - 3	-	90	120 - 150
		-	2	-	90	120 - 150
Paszteciki		X	2	-	220	35 - 45
		-	1 - 3	-	200	35 - 45
		-	2	-	200	35 - 45
Suflet		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55
		-	2	-	180	45 - 55

Uwaga: Wskazane czasy i temperatury pieczenia podane są jedynie orientacyjnie.

Opis panelu sterowania

Pokrętło Funkcje służy do wyboru różnych funkcji piekarnika.
Każda pozycja pokrętła odpowiada jednej funkcji:

Wyświetlacz
Jeśli piekarnik jest wyposażony w wyświetlacz, należy usunąć folię zabezpieczającą.



W zależności od wybranej funkcji, pokrętło nawigacyjne "-/+" ma różne zastosowania:
- Poruszanie się po menu i podmenu
- Zwiększanie i zmniejszanie wskazanych wartości
- Poruszanie się po funkcjach pieczenia
- Wybieranie opcji Turbogrill
- Zwiększanie i zmniejszanie czasu trwania pieczenia i temperatury
- Poruszanie się po pamięciach

Obrócić pokrętło **F** w lewo o dwie pozycje. Pojawia się komunikat USTAWIENIA

Naciskając przycisk anulowania "<<" można skasować ustawioną czynność i powrócić do poprzedniego ekranu.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie, można je zatwierdzić przyciskiem "OK" i przejść do kolejnego kroku w programowaniu.

Tryb Demo

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się napis **"Tryb Demo w toku"**, elementy grzewcze wewnątrz piekarnika są wyłączone.
Aby wyjść z trybu "Demo" i przywrócić zwykłą pracę piekarnika, należy wykonać co następuje:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania i podłączyć go ponownie, a następnie, w ciągu 60 sekund:
2. ustawić pokrętło Funkcji na pozycji "Oświetlenie"
3. przycisnąć przycisk "<<",
4. ustawić pokrętło Funkcji na pozycję "0" - Stand by,
5. Nacisnąć przycisk "OK".

Aby wejść do trybu "Demo", należy wykonać takie same czynności.

Parametry bezpieczeństwa

Zabezpieczenie przed dziećmi dzięki blokadzie panelu sterowania

Nacisnąć równocześnie przycisk "<<" oraz "OK" i przytrzymać przez 5 sekund, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie "zabezpieczenie przed dziećmi". Po włączeniu funkcji, pokrętła i przyciski są zablokowane, a na wyświetlaczu pojawia się ikona

Żądanie potwierdzenia przy zmianie ustawień

Gdy pokrętło Funkcji zostanie obrócone podczas pieczenia, piekarnik poprosi o potwierdzenie nowego wyboru, aby uniemożliwić przypadkową zmianę ustawień pieczenia w toku. Po przywróceniu pokrętła na oryginalną pozycję, wyświetlacz powróci do wyświetlania ustawień trwającego cyklu pieczenia. O ile użytkownik nie potwierdzi zmiany ustawień, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

Automatyczne urządzenie wyłączające

Ze względów bezpieczeństwa, po 4 godzinach i 30 minutach ciągłej pracy, piekarnik wyłącza się automatycznie (za wyjątkiem funkcji Specjalne).

Aby oszczędzać energię w pozycji Czuwanie, po wciśnięciu przycisku << można wyłączyć wyświetlacz (wyświetlacz w trybie WYŁ.). Aby przywrócić działanie wyświetlacza, należy ponownie wcisnąć przycisk <<.

PRZED

Ustawianie zegara



Na wyświetlaczu pojawia się zegar.
Ustawić żądaną godzinę za pomocą pokrętła "-/+" i potwierdzić wybór przyciskiem "OK".

SETTINGS (Ustawienia)

Obrócić pokrętło w lewo o dwie pozycje. Pojawia się komunikat:

SETTINGS
-/+ TO CHANGE

języki:
ENGLISH*
DEUTSCH
FRANCAIS
ITALIANO
ESPAŃOL
PORTUGUES
NEDERLANDS
SVENSKA
NORSK
DANSK
SUOMI

- SET LANGUAGE — OK -/+ — OK
- WYBIERZ JĘZYK — OK -/+
- ZEGAR — OK -/+
- REG SYG.AKUST — OK -/+
- REG. KONTRASTU — OK -/+
- REG. JASOŚCI — OK -/+

* ustawienie fabryczne

Resetowanie ustawienia jasności i kontrastu
Ustawić pokrętło F na WYŁ.
Obrócić pokrętło F na settings (ustawienia)
Wcisnąć przycisk OK i przytrzymać go przez 5 sekund.
Przywrócone zostaną ustawienia fabryczne.

Resetowanie języka

Aby zmienić niewłaściwie wybrany język, należy wykonać co następuje:

1. Ustawić pokrętło Funkcji na pozycji "USTAWIENIA", wybrać język i potwierdzić wybór przyciskiem "OK".
2. Ponownie wybrać za pomocą pokrętła "-/+" żądany język i potwierdzić przyciskiem "OK".

Minutnik

Minutnik można używać jedynie, gdy piekarnik nie jest w użyciu. Umożliwia on ustawienie czasu maksymalnego 3 godzin i 59 minut.
Aby zaprogramować minutnik:

1. Ustawić pokrętło Funkcji na pozycję “0”.
2. Nacisnąć przycisk “OK”: na wyświetlaczu pojawi się migający komunikat “TIMER”.
3. Pokrętłem “-/+” ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć przycisk “OK”, aby zatwierdzić ustawienie.

Minutnik rozpoczyna odliczanie; po upływie ustawionego czasu, uruchamia się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczy pojawi się napis “KONIEC”. Naciśnięcie przycisku “OK” przerywa sygnał, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.
Minutnik można wyłączyć w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie dwa razy przycisku “<<”.

Wybór długości czasu pieczenia/opóźnionego startu:

Długość pieczenia umożliwia pracę piekarnika przez określony czas. Maksymalna długość czasu pieczenia, jaką można ustawić to 3 godziny i 59 minut.
Po rozpoczęciu pieczenia przyciskiem OK można ustawić długość czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawia się symbol .
Obracać pokrętło “-/+”, dopóki nie wyświetli się żądana długość czasu pieczenia. Potwierdzić przyciskiem OK.
Teraz można ustawić czas zakończenia pieczenia w taki sposób, aby danie było gotowe na żądaną godzinę.

Wcisnąć przycisk “OK”. Na wyświetlaczu pojawia się . Obracać pokrętło “-/+”, dopóki nie wyświetli się żądana godzina zakończenia pieczenia.

Przepisy auto

Przy ustawieniu pokrętła Funkcji w trybie pamięci można uzyskać dostęp do 15 zapamiętanych przepisów i wybrać jeden spośród nich za pomocą pokrętła “-/+”.

Uwaga: po zakończeniu pieczenia można jeszcze dodatkowo przedłużyć czas

Po zakończeniu pieczenia pojawi się komunikat “-/+ CZAS”. Obracając pokrętłem “+/-” można przedłużyć pieczenie o żądany czas.

Piekarnik posiada już 15 zapamiętanych przepisów.

Po wybraniu jednego przepisu należy nacisnąć przycisk OK, aby rozpocząć pieczenie.

Specjalne

UTRZYM. W CIEPLE	Do utrzymywania stałej temperatury wewnątrz piekarnika - 60°C: do podgrzewania potraw przed spożyciem. Zaleca się używanie półki na pierwszym poziomie. Można ustawić zarówno długość, jak i czas zakończenia funkcji.
WYRASTAN. CIASTA	Do utrzymywania stałej temperatury wewnątrz piekarnika - 35°C: do wyrastania ciasta, chleba i pizzy.
ROZMRAŻANIE	Do rozmrażania artykułów żywnościowych do temperatury otoczenia. - Pozostawić potrawę w opakowaniu, aby uniknąć wysuszenia.
CZYSZCZENIE	Do ułatwiania czyszczenia piekarnika: - Powoli wlać maks. 250 ml wody na spód komory piekarnika. - Odczekać, aż piekarnik wystygnie, i wymyć go wilgotną gąbką.

Opcje dodatkowe w Funkcjach Ręcznych

Funkcje te są dostępne jedynie po wybraniu długości czasu pieczenia lub godziny zakończenia pieczenia.

Utrzym. w cieple

Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury 60°C do końca pieczenia.
Po ustawieniu długości pieczenia i godziny zakończenia pieczenia, wciskając przycisk OK w czasie trwania pieczenia można wybrać funkcję “Utrzym. w cieple”.
Po upływie żądanego czasu, ustawić pokrętło F na 0, aby wyłączyć piekarnik.

Dodatk. przyrum.

Funkcja ta pozwala na przyrumienienie potraw na koniec pieczenia.
Po zakończeniu pieczenia można przedłużyć jeszcze czas wybierając funkcję “Dodatk. przyrum.”. Fabrycznie ustawiona długość tej funkcji to 5 minut, lecz przyciskiem << można ją wyłączyć w każdym momencie.